

Fattoria di Artimino

Artimino S.p.A.

Viale papa Giovanni XXIII, 1

59015 - ARTIMINO - Carmignano (PO)

tel. 055.8751423 - fax. 055.8751480

fattoria@artimino.com - www.artimino.com

Listino Prodotti e Prezzi
Product and Price List

2008



Fattoria di Artimino

Carmignano Vigna Grumarello D.O.C.G

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 18-
%, Complementari a bacca rossa 7%

INVECCHIAMENTO:

Adatto a lungo invecchiamento

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: rosso rubino, riflessi granati,
vivace e brillante.

PROFUMO: pieno bouquet (netta
insistenza di viola mammola).

SAPORE: asciutto senza asperità,
morbido, rotondo e tuttavia pieno e
severo; ha la stoffa molto curata e buon
carattere.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 13,5

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: arrosto di carne
rossa, pollame nobile e cacciagione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C,
stappare la bottiglia 3/4 ore prima

VARIETIES:

Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon
18%, Complementary red berries 7%

AGEING:

This wine matures for 2 to 3 years in oak
casks, bottled it will improve for
4 to 10 years

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: bright and ruby red.

SCENT: widespread and persistent
bouquet with a typical violet fragrance.

FLAVOUR: dry, soft and smooth, but at
the same time full and severe; fine
material with a good character.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 13,5

SERVED WITH:

Roasts, poultry and game.
SERVING TEMPERATURE: 18/20°C,
open the bottle 3/4 hours before serving.

Questo vino è prodotto nella più vecchia vigna di Artimino, ripiantata nel 1987 con cloni selezionati di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Canaiolo, le classiche uve del Carmignano.

Francesco Redi scriveva nel suo "Ditirambo in Toscana (1650)"... "Queso vino d'Artimino sembra nettere, è una manna, o beato il fortunato che senz'acqua lo tracanna"

This wine is produced from the oldest vines of Artimino, replanted in 1987 with selected clones from Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Canaiolo, the classical grapes of Carmignano.

Francesco Redi wrote in his famous "Ditirambo in Toscana(1650)",... "Queso vino d'Artimino sembra nettere, è una manna, o beato il fortunato che senz'acqua lo tracanna!" (This Artimino wine is like nectar, it's like a manna, lucky is he that can take his fill without water!)

€ 11,90

Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT





CARMIGNANO RISERVA VILLA MEDICEA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Vigna "Valiezzi", Sangiovese 65%, Vigna "Il Barco", Canaiolo 15%, Vigna "Il Querceto", Cabernet Sauvignon 15%, Vigna "Poggilarca", Mammolo, Occhio di Pernice, Montepulciano d'Abruzzo 5%.

INVECCHIAMENTO:

Matura per 18 a 24 mesi in botti di rovere, e poi per 12 mesi imbottigliato

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: rosso rubino, riflessi granati, vivace e brillante.

PROFUMO: pieno bouquet, Sentore di frutti di bosco e rosa appassita.

SAPORE: asciutto senza asperità, morbido e rotondo; ha la stoffa elegante e buon carattere.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 12,5 - 13,5

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: arrosto di carne rossa, pollame nobile e cacciagione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C, stappare la bottiglia 3/4 ore prima di servire.

VARIETIES:

Vigna "Valiezzi" : Sangiovese 65%, Vigna "Il Barco", Canaiolo 15%, Vigna "Il Querceto", Cabernet Sauvignon 15%, Vigna "Poggilarca", Mammolo, Occhio di Pernice, Montepulciano d'Abruzzo 5%.

AGEING:

This wine matures for 18 to 24 months in oak casks, and then for 12 months bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: bright and ruby red with straw coloured reflections.

SCENT: widespread and bouquet with a fragrance of wild berries and withered rose.

FLAVOUR: dry without asperity, round and smooth; has elegant material and good character.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 12,5 - 13,5

SERVED WITH:

Roasts, poultry and game.
SERVING TEMPERATURE: 18/20°C, open the bottle 3/4 hours before serving.

Artimino ha voluto fare, per gli estimatori del Carmignano, una selezione particolare cogliendo in vendemmia le uve delle migliori vigne.

La selezione di ogni vigna è stata fatta tenendo conto della qualità migliore ottenuta negli anni.

La fermentazione è avvenuta in vasche da 100 hl. e scelte le migliori botti di rovere vecchie, affinché il legno non alterasse il gusto, ne iniziò l'invecchiamento dei tre anni, avendo cura di effettuare un travaso ogni anno, per eliminare i sedimenti.

Artimino decided to make a wine for the lovers of Carmignano, a special choice, picking the best grapes at harvest time.

The selection of each vine was made keeping in mind the best qualities of each, over the years.

Fermentation takes place in 100 hl. tanks, and having chosen the best oak barrels so that the wood doesn't alter the taste, the ageing starts for 3 years, taking care that the wine is moved to new barrels each year, thus avoiding sediment.

€ 9,90

Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
Lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



CARMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Sangiovese 60%, Canaiolo 10%, Cabernet Sauvignon 20% Mammolo, Occhio di Pernice, 10% e altri vitigni a bacca rossa autorizzati.

INVECCHIAMENTO:

Matura per 12 a 18 mesi in botti di rovere, e poi per 6 mesi imbottigliato

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: rosso rubino, vivace e brillante.

PROFUMO: pieno bouquet (netta insistenza di viola mammola).

SAPORE: asciutto senza asperità, morbido, rotondo e tuttavia pieno e severo.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 12,5 - 13,5

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: arrosto di carne rossa, pollame nobile e cacciagione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C, stappare la bottiglia 3/4 ore prima di servire.

VARIETIES:

Sangiovese 60%, Canaiolo 10%, Cabernet Sauvignon 20%, Mammolo, Occhio di Pernice, 10% and other authorised red berry varieties.

AGEING:

This wine matures for 12 to 18 months in oak casks, and then for 6 months bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: bright and ruby red.

SCENT: widespread and persistent bouquet with a typical violet fragrance.

FLAVOUR: dry without asperity, soft and smooth, yet full and stern.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 12,5 - 13,5

SERVED WITH:

Roasts, poultry and game.
SERVING TEMPERATURE: 18/20°C, open the bottle 3/4 hours before serving.

Il Carmignano è uno dei quattro vini a tutela dei quali Il Serenissimo Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici emanò quel "Bando" del 24 Settembre 1716 che delimitava la zona di produzione offrendo così al mondo il primo esempio di disciplina di origine controllata.

La Fattoria di Artimino ha origine Etrusca. Testimonianza di ciò sono i ritrovamenti di importanti insediamenti di civiltà Etrusca. Reperti archeologici confermano l'esistenza di attività enologiche.

The Carmignano wine is one of the four wines governed by the "Bando" of the 24th September 1716, when "The Grand Duke, Il Serenissimo Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici" delimited the production area, giving to the world the first example of 'Controlled Origin Discipline'.

The Fattoria di Artimino has Etruscan origins, proved by the important Etruscan excavations. Archeological findings confirm Etruscan enological activity.

€ 5,60

Bottiglia da Lt. 0,375 Iva inclusa
Lt. 0,375 bottle FOB - including VAT

€ 8,90

Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
Lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



BARCO REALE DI CARMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Sangiovese in gran parte, Canaiolo, Cabernet Sauvignon o Uva Francesca, Trebbiano.

INVECCHIAMENTO:

Circa 6 mesi in botti di rovere, in bottiglia da 1 a 3 anni.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: rosso rubino, vivace, brillante.
PROFUMO: bouquet intenso con molta grazia.

SAPORE: asciutto, vivace, beverino.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 11,5 - 12,5

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: vino da tutto pasto, molto adatto per le tavole delle tipiche trattorie fiorentine.

VARIETIES:

Sangiovese mostly, Canaiolo, Cabernet Sauvignon o Uva Francesca, Trebbiano.

AGEING:

6 months in oak casks; 1/3 years in bottle, according to vintage.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: bright and lively ruby red.
SCENT: intense bouquet with grace.
FLAVOUR: dry, lively, soft.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 11,5 - 12,5

SERVED WITH:

This wine can accompany the entire meal. It is usually served by typical Florentine "Trattorias".

Il Barco Reale di Carmignano è il fratello minore del Carmignano. Ottenuto con il solito disciplinare, ma da vigneti più giovani, pertanto abbiamo un vino piacevole e adatto alla tavola di tutti i giorni.

The Barco Reale di Carmignano wine is the younger brother of the Carmignano wine. It is produced with the same disciplinary methods, but from younger vines, thus we get a pleasing wine ideal for everyday meals.

€ 5,10

Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
Lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



ROSATO DI CARMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Sangiovese in gran parte, Canaiolo, Cabernet Sauvignon o Uva Francesca, Trebbiano, Malvasia, e piccole percentuali di altri vitigni a bacca rossa.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: chiaretto, rosa vivo e fresco.
PROFUMO: vinoso, fruttato.
SAPORE: asciutto, fresco, beverino e pieno di carattere.

Si consiglia di berlo giovane

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 11 - 12

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: aperitivi, antipasti, minestre asciutte e in brodo, minestrone, umidi di carne, pesce di mare e crostacei.

Ottimo dissetante per i mesi caldi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C

VARIETIES:

Sangiovese in gran parte, Canaiolo, Cabernet Sauvignon or Francesca grapes, Trebbiano, Malvasia, and a small percentage of other red berry vine-shoots.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: claret, bright rose.
SCENT: vinous, fruity.
FLAVOUR: dry, fresh with substance. Better drunk while young.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 11 - 12

SERVED WITH:

Excellent as an aperitif, it accompanies hors d'œuvres, first courses, pasta, vegetable soups, stewed meats, fish and crustaceans.

Perfect for relieving thirst during hot months.

SERVING TEMPERATURE: 12/14°C

Il Vin Ruspo appartiene ad una antica tradizione della zona di Carmignano. E' un vino fatto con mosto 'ruspato', cioè sottratto dai contadini - nei giorni della vendemmia - alle bigonze di uva ammostata durante il trasporto delle medesime ai tini della Fattoria.

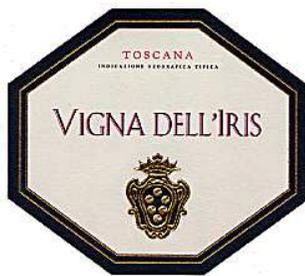
Il mosto fiore 'ruspato' raccolto in damigiane e nascosto in cantina vi sostava senza governo per tutto l'inverno. A primavera ristorava col suo sapore fresco e frizzante le prime fatiche primaverili assolto - in virtù della tradizione - dalla sua provenienza furtiva, tanto che lo stesso padrone veniva invitato dai contadini all'assaggio dei vari vini 'ruspati'.

The Vin Ruspo wine belongs to ancient Carmignano traditions. It is a wine made from 'ruspato' most, that is, most 'stolen' by the workers during harvest time, from the baskets during the transport from the vines to the farm.

This 'stolen' most was put into large demijohn bottles and was kept in the cantina through the Winter giving it no attention. It was so refreshing in the Spring, with its fresh and sparkling taste, for the first hard work of the year, especially as it was 'stolen', and according to the tradition, even the farm owner was then invited by the workers to taste their best stolen wines.

€ 5,10

Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
Lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



VIGNA DELL'IRIS

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA

OTTENUTO DALL'OMONIMA VIGNA DALLE SEGUENTI UVE:

Cabernet Sauvignon 80%, Sangiovese 20%.

INVECCHIAMENTO:

Invecchiamento in barriques di allier da HI 2.25 per 12 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: Rosso intenso con riflessi granati.

PROFUMO: Ampio caratteristico dell'uva da cui proviene.

SAPORE: asciutto, austero, come i grandi vini lo richiedono.

GRADAZIONE ALCOLICA:

GRADI: 13 - 13,5

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: Grandi piatti di selvaggina, è da bersi in buona compagnia per allietare una serata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

OBTAINED FROM THE VINEYARD OF THE SAME NAME WITH GRAPE

VARIETIES:

Cabernet Sauvignon 80%, Sangiovese 20%.

AGEING:

Aged in HI 2,25 allier barriques for 12 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: Intense red, with wheat coloured reflections.

SCENT: of the grapes from which it is derived.

FLAVOUR: dry, austere, as for any great wine.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 13 - 13,5

SERVED WITH:

Great game dishes, to make the most of an evening in good company.

SERVING TEMPERATURE: 18/20°C

Vino proveniente dall'onoma vigna, terreno dove il Cabernet era presente fin dal 1800.

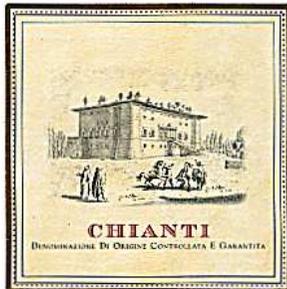
Il vigneto è molto vecchio, circa 40 anni, la maturazione in barriques ne esalta le caratteristiche.

A wine which comes from the vineyard of the same name, ground that has known the Cabernet since 1800.

The vineyard is very old, around 40 years, ageing in barriques exalts its characteristics.

€ 18,00

Bottiglia da lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo e altri vitigni complementari.

INVECCHIAMENTO:

2/3 anni a seconda dell'annata.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: rosso rubino, vivace, brillante.
PROFUMO: bouquet intenso con molta grazia.

SAPORE: asciutto, composto, nerbo e stoffa stretti, ma vivi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

GRADI: 12 - 12,5

GASTRONOMIA:

ACCOMPAGNAMENTO: antipasti vari di carne, fritti di pollame, intingoli di pollo e coniglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

VARIETIES:

Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo and other complementary grapes.

AGEING:

2 or 3 years, according to vintage.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: bright and lively ruby red.

SCENT: intense and pleasant bouquet.

FLAVOUR: dry, compound, with strength and lively substance.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 12 - 12,5

SERVED WITH:

Various meat hors d'œuvres, stews, fried poultry and rabbit.

SERVING TEMPERATURE: 18°C

Francesco Redi, insigne della Corte Granducale ebbe agio di godere l'amenio colle di Artimino e i vini preziosissimi, da Lui stesso celebrati nel ditirambo famoso coi seguenti versi: "Ma di quel che si puretto si vendemmia in Artimino vò trincarne più d'un tino".

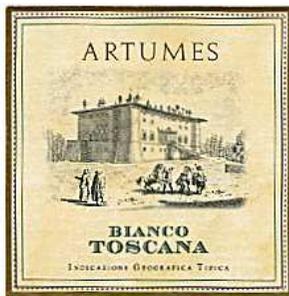
Francesco Redi, great man of the 'Corte Granducale' enjoyed the pleasure of the Artimino hills, and its precious wines, quoted directly from him in his famous 'ditirambo', the following verse: "Ma di quel che si puretto si vendemmia in Artimino vò trincarne più d'un tino". ("Of that genuine Artimino harvest, I'm off to drink more than a vat full")

€ 3,50

Bottiglia da lt. 0,375 Iva inclusa
lt. 0,375 bottle FOB - including VAT

€ 4,80

Bottiglia da lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



ARTUMES BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:
Chardonnay, Riesling e Sauvignon

INVECCHIAMENTO:
Non adatto a lungo invecchiamento si consiglia berlo giovane.

ESAME ORGANOLETTICO:
COLORE: bianco carta tendente e paglierino.
PROFUMO: fresco e sottile.
SAPORE: asciutto, franco, fine e composto.

GRADAZIONE ALCOOLICA:
GRADI: 11 - 12

GASTRONOMIA:
ACCOMPAGNAMENTO: antipasti di mare, pesci fini con salse bianche, pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

VARIETIES:
Chardonnay, Riesling and Sauvignon

AGEING:
Not suitable for ageing, better drunk while young.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:
COLOUR: paper white inclining towards straw colour.
SCENT: fresh and subtle.
FLAVOUR: dry, frank, fine and composed.

ALCOHOL LEVEL:
DEGREES: 11 - 12°

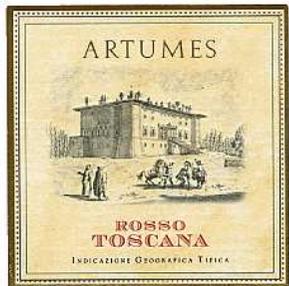
SERVED WITH:
Sea food, fine fish with white sauces, pizza.

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C

Il vino Artumes bianco è nato in Toscana da vitigni bianchi nobili, è una piacevole sorpresa di provare.

The white Artumes wine was born into Tuscany from noble white vines. A pleasurable surprise to try.

€ 4,60
Bottiglia da lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



ARTUMES ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA

UVE DA CUI E' PRODOTTO:
Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo.

INVECCHIAMENTO:
2/3 anni a seconda dell'annata.

ESAME ORGANOLETTICO:
COLORE: rosso rubino brillante.
PROFUMO: bouquet lievemente etereo.
SAPORE: asciutto, vivace, beverino.

GRADAZIONE ALCOOLICA:
GRADI: 11 - 12

GASTRONOMIA:
ACCOMPAGNAMENTO: è il vino ideale per i pasti veloci di tutti i giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C

VARIETIES:
Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo.

AGEING:
2 or 3 years, according to vintage.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:
COLOUR: bright ruby red.
SCENT: a light ethereal bouquet.
FLAVOUR: dry, lively, drinkable.

ALCOHOL LEVEL:
DEGREES: 11 - 12

SERVED WITH:
An everyday table wine for any meal.

SERVING TEMPERATURE: 18 - 20°C

E' un ottimo vino da pasto, prodotto da giovani vigneti, prima dell'iscrizione agli albi.

An excellent table wine, produced from young vines, before the registration of products to the bar.

€ 4,20
Bottiglia da lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



VIN SANTO DEL GRANDUCA D.O.C. DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

STORIA:

Alla vendemmia vengono scelte le migliori uve, deposte ad appassire su graticci di canna in un grande stanzone sotto tetto chiamato vinsantaia o vinsanteria. Nel mese di Gennaio i chicchi sani vengono pigiati ed il mosto ottenuto viene conservato in caratelli di rovere per 3 o 4 anni nella stessa vinsantaia.

UVE DA CUI E' PRODOTTO:
Trebbiano, Malvasia, e S. Colombano.

INVECCHIAMENTO:
3/4 anni in caratello e in bottiglia dai 10 ai 20 anni per annate particolari.

ESAME ORGANOLETTICO:
COLORE: giallo ambrato brillante.
PROFUMO: ampio lungo con sentore di albicocca.
SAPORE: alcoolico, secco, ha nerbo e carattere.

GRADAZIONE ALCOLICA:
GRADI: 15 - 16

GASTRONOMIA:
ACCOMPAGNAMENTO: grande vino di meditazione.
PROPOSTE: sposalo con formaggio reggiano "3 numeri", Pecorino Toscano.

HISTORY:

During the harvest, the best grapes are chosen and laid out on bamboo racks in a large loft called vinsantaia or vinsanteria. During the month of January, the healthy grapes are pressed, and the wort produced is then conserved in small oak kegs for 3 or 4 years in the vinsantaia.

VARIETIES:
Trebbiano, Malvasia, AND S. Colombano.

AGEING:
3/4 years in oak kegs and 10 to 20 years bottled, for favourable years.

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:
COLOUR: bright amber yellow.
SCENT: long and ample with an apricot perfume.
TASTE: dry and alcoholic, it has nerve and character.

ALCOHOL LEVEL:
15° - 16°

SERVED WITH:
A great with for meditation.
PROPOSAL: Excellent with Reggiano "3 numeri", Tuscan Pecorino cheese.

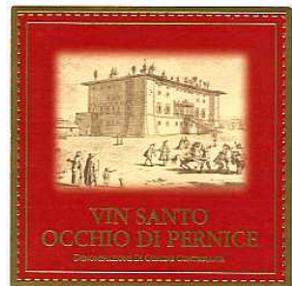
Alla vendemmia vengono scelte le migliori uve, deposte ad appassire su graticci di canna in un grande stanzone sotto tetto chiamato vinsantaia o vinsanteria.

Nel mese di Gennaio i chicchi sani vengono pigiati ed il mosto ottenuto viene conservato in caratelli di rovere per 3 o 4 anni nella stessa vinsantaia.

During the harvest, the best grapes are chosen and laid out on bamboo racks in a large loft called vinsantaia or vinsanteria. During the month of January, the healthy grapes are pressed, and the wort produced is then conserved in small oak kegs for 3 or 4 years in the vinsantaia.

€ 11,00

Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



VIN SANTO DEL GRANDUCA D.O.C. 'OCCHIO DI PERNICE' DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

STORIA:

Alla vendemmia vengono scelte le migliori uve, deposte ad appassire su graticci di canna in un grande stanzone sotto tetto chiamato vinsantaia o vinsanteria. Nel mese di Gennaio i chicchi sani vengono pigiati ed il mosto ottenuto viene conservato in caratelli di rovere per 3 o 4 anni nella stessa vinsantaia.

UVE DA CUI E' PRODOTTO:
Sangiovese 60% - Malvasia Nere 40%.

INVECCHIAMENTO:
3/4 anni in caratello di castagno, poi senza filtrare messo in bottiglia, dove può invecchiare per 10 ai 20 anni.

ESAME ORGANOLETTICO:
COLORE: Occhio di pernice.
PROFUMO: profumo intenso molto strutturato.
SAPORE: Morbido vellutato con nota di frutta candita e miele.

GRADAZIONE ALCOLICA:
GRADI: 16-17

GASTRONOMIA:
ACCOMPAGNAMENTO: grande vino di meditazione.
PROPOSTE: sposalo con formaggi stagionati non troppo piccanti.

HISTORY:

During the harvest, the best grapes are chosen and laid out on bamboo racks in a large loft called vinsantaia or vinsanteria. During the month of January, the healthy grapes are pressed, and the wort produced is then conserved in small oak kegs for 3 or 4 years in the vinsantaia.

VARIETIES:
Sangiovese 60% - Malvasia Nere 40%.

AGEING:
3/4 years in chestnut-wood kegs and bottled without filtering, can then age for 10 to 20 years.

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:
COLOUR: bright, dark, amber yellow.
SCENT: very well structured, with an intense scent.
TASTE: Smooth as velvet, with a light candied-fruit taste.

ALCOHOL LEVEL:
16°-17°

SERVED WITH:
A great with for meditation.
PROPOSAL: Excellent with aged cheeses which are not too spicy.

Alla vendemmia vengono scelte le migliori uve, deposte ad appassire su graticci di canna in un grande stanzone sotto tetto chiamato vinsantaia o vinsanteria.

Nel mese di Gennaio i chicchi sani vengono pigiati ed il mosto ottenuto viene conservato in caratelli di rovere per 3 o 4 anni nella stessa vinsantaia.

During the harvest, the best grapes are chosen and laid out on bamboo racks in a large loft called vinsantaia or vinsanteria. During the month of January, the healthy grapes are pressed, and the wort produced is then conserved in small oak kegs for 3 or 4 years in the vinsantaia.

€ 17,00

Bottiglia da Lt. 0,500 Iva inclusa
lt. 0,500 bottle FOB - including VAT



GRAPPA DI CARMIGNANO

La vinaccia fresca subito dopo la svinatura, quindi ancora bagnata di vino e ricca di profumo, viene consegnata alla distilleria Nannoni che si premura di distillarla immediatamente con impianto di distillazione a vapore, di tipo discontinuo, colonne a basso grado. Ad ogni cotta il taglio di teste e code viene fatto manualmente dal Maestro distillatore, questo permette di ottenere una grappa di grande personalità.

INVECCHIAMENTO:

Non ha subito invecchiamento in legno, dopo qualche mese è possibile apprezzarne la complessità aromatica.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: Bianco candido, cristallino, brillante.
PROFUMO: Fresche note floreali portate dal fresco profumo di vinaccia.
SAPORE: Rotonda ma di forte carattere.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 42 - 44

The fresh grape-cake, while it is still moist after pressing, therefore still rich in fragrance, is sent to the Nannoni distillery which hastily distills it in a discontinuous type steam-still with low temperature columns. After each cooking, the heads and tails are cut manually by the master distiller, obtaining a grappa with great personality.

AGEING:

It is not aged in wooden casks, after just a few months it's complex aroma can be appreciated.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: Candid white, crystal and bright.
SCENT: Fresh floral notes brought about by the fresh most scent.
FLAVOUR: Round, but with strong character.

ALCOHOL LEVEL:

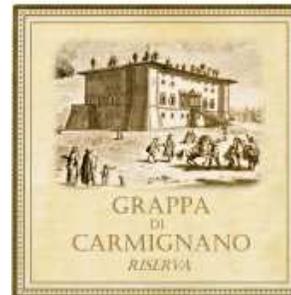
DEGREES: 42 - 44

Ottenua dalle vinacce del vino Carmignano. La vinaccia fresca subito dopo la svinatura, quindi ancora bagnata di vino e ricca di profumo, viene consegnata alla distilleria Nannoni che si premura di distillarla immediatamente con impianto di distillazione a vapore, di tipo discontinuo, colonne a basso grado. Ad ogni cotta il taglio di teste e code viene fatto manualmente dal Maestro distillatore, questo permette di ottenere una grappa di grande personalità.

Obtained from the grape residue of the Carmignano. The fresh grape-cake, while it is still moist after pressing, therefore still rich in fragrance, is sent to the Nannoni distillery which hastily distills it in a discontinuous type steam-still with low temperature columns. After each cooking, the heads and tails are cut manually by the master distiller, obtaining a grappa with great personality.

€ 16,00

Bottiglia da lt. 0,500 Iva inclusa
lt. 0,500 bottle FOB - including VAT



GRAPPA DI CARMIGNANO RISERVA

La vinaccia fresca subito dopo la svinatura, quindi ancora bagnata di vino e ricca di profumo, viene consegnata alla distilleria Nannoni che si premura di distillarla immediatamente con impianto di distillazione a vapore, di tipo discontinuo, colonne a basso grado. Ad ogni cotta il taglio di teste e code viene fatto manualmente dal Maestro distillatore, questo permette di ottenere una grappa di grande personalità.

INVECCHIAMENTO:

Non ha subito invecchiamento in legno, dopo qualche mese è possibile apprezzarne la complessità aromatica.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: Bianco candido, cristallino, brillante.
PROFUMO: Fresche note floreali portate dal fresco profumo di vinaccia.
SAPORE: Rotonda ma di forte carattere.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 42 - 44

The fresh grape-cake, while it is still moist after pressing, therefore still rich in fragrance, is sent to the Nannoni distillery which hastily distills it in a discontinuous type steam-still with low temperature columns. After each cooking, the heads and tails are cut manually by the master distiller, obtaining a grappa with great personality.

AGEING:

It is not aged in wooden casks, after just a few months it's complex aroma can be appreciated.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: Candid white, crystal and bright.
SCENT: Fresh floral notes brought about by the fresh most scent.
FLAVOUR: Round, but with strong character.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 42 - 44

Ottenua dalle vinacce del vino Carmignano. La vinaccia fresca subito dopo la svinatura, quindi ancora bagnata di vino e ricca di profumo, viene consegnata alla distilleria Nannoni che si premura di distillarla immediatamente con impianto di distillazione a vapore, di tipo discontinuo, colonne a basso grado. Ad ogni cotta il taglio di teste e code viene fatto manualmente dal Maestro distillatore, questo permette di ottenere una grappa di grande personalità.

Obtained from the grape residue of the Carmignano. The fresh grape-cake, while it is still moist after pressing, therefore still rich in fragrance, is sent to the Nannoni distillery which hastily distills it in a discontinuous type steam-still with low temperature columns. After each cooking, the heads and tails are cut manually by the master distiller, obtaining a grappa with great personality.

€ 17,00

Bottiglia da lt. 0,500 Iva inclusa
lt. 0,500 bottle FOB - including VAT



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIVE DA CUI E' PRODOTTO:

Frantoio 30%, Moraiolo 50%,
Pendolino 10%, altre 10%.

METODO DI RACCOLTA:

A mano.

PROCESSO DI ESTRAZIONE:

A freddo, con separatore a centrifuga.

ESAME ORGANOLETTICO:

Acidità oleica media: 0,20%.
Colore: verde carico.
Odore: Intenso e fragrante.
Gusto: Fruttato, delicato e fragrante, con
una leggera vena amarognola nel retrogu-
sto.

OLIVES:

Frantoio 30%, Moraiolo 50%,
Pendolino 10%, other varieties 10%.

PICKING METHOD:

Hand picked.

EXTRACTION PROCESS:

Cold extraction with centrifugal separator.

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:

Average oleic acidity: 0,20%.
Colour: full green.
Scent: intense and fruity fragrance.
Taste: fruity, delicate, fragrant, with a
delicate bitter vein in the aftertaste.

Olive raccolte a mano e frante nello stesso giorno
della raccolta in un frantoio a ciclo continuo.

Hand picked olives, crushed the same day of the
harvest in a continuous cycle olive-crusher.

€ 3,30

Bottiglia da lt. 0,100 Iva inclusa
lt. 0,100 bottle FOB - including VAT

€ 5,60

Bottiglia da lt. 0,250 Iva inclusa
lt. 0,250 bottle FOB - including VAT

€ 8,50

Bottiglia da lt. 0,500 Iva inclusa
lt. 0,500 bottle FOB - including VAT

€ 9,90

Ampolla da lt. 0,200 Iva inclusa
lt. 0,200 Ampole FOB - including VAT



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA I.G.P.

OLIVE DA CUI E' PRODOTTO:

Frantoio 30%, Moraiolo 50%,
Pendolino 10%, altre 10%.

METODO DI RACCOLTA:

A mano.

PROCESSO DI ESTRAZIONE:

A freddo, con separatore a centrifuga.

ESAME ORGANOLETTICO:

Acidità oleica media: 0,20%.
Colore: verde carico.
Odore: Intenso e fragrante.
Gusto: Fruttato, delicato e fragrante, con
una leggera vena amarognola nel retrogu-
sto.

OLIVES:

Frantoio 30%, Moraiolo 50%,
Pendolino 10%, other varieties 10%.

PICKING METHOD:

Hand picked.

EXTRACTION PROCESS:

Cold extraction with centrifugal separator.

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS:

Average oleic acidity: 0,20%.
Colour: full green.
Scent: intense and fruity fragrance.
Taste: fruity, delicate, fragrant, with a
delicate bitter vein in the aftertaste.

Olive raccolte a mano e frante nello stesso giorno
della raccolta in un frantoio a ciclo continuo.

Hand picked olives, crushed the same day of the
harvest in a continuous cycle olive-crusher.

€ 9,50

Bottiglia da lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT

€ 12,00

Bottiglia da lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT



Villa Artimino Brut

UVE DA CUI E' PRODOTTO:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero.

INVECCHIAMENTO:

Maturazione sui lieviti per 36 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO:

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Ampio, complesso, fortemente caratterizzato dalla selezione dei lieviti di fermentazione.

SAPORE: Pieno e morbido.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

GRADI: 12

GASTRONOMIA:

Come aperitivo, con crostacei e fritto Toscano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6° C

VARIETIES:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero.

AGEING:

Aged on yeasts for 36 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOUR: Corn yellow.

SCENT: Full, complex, strongly characterised
By the selection of fermenting yeasts.

FLAVOUR: Full and smooth.

ALCOHOL LEVEL:

DEGREES: 12

SERVED WITH:

As an aperitif, with sea-food and Tuscan fried food.

SERVING TEMPERATURE: 5/6° C

Spumante metodo classico ottenuto con fermentazione in bottiglia per un minimo di 36 mesi prima della sboccatura.

Classic sparkling wine obtained from a minimum 36 month stay in bottles, before recorking.

€ 9,80
Bottiglia da Lt. 0,750 Iva inclusa
lt. 0,750 bottle FOB - including VAT

€ 17,50
Bottiglia da Lt. 1,500 Iva inclusa
lt. 1,500 bottle FOB - including VAT

Costi Trasporto - Transport Costs - Europa & U.S.A. 2007

Peso (Bottiglie Da Lt. 0,750) Weight (0,750 Lt. Bottles)	U.S.A.	FRANCIA GERMANIA LUSSEMBURGO BELGIO DANIMARCA OLANDA AUSTRIA	REGNO UNITO G.B.	EIRE PORTOGALLO	SPAGNA	FINLANDIA	SVEZIA	GRECIA
3	€ 55,00	-	-	-	-	-	-	-
6	€ 95,00	€ 31,00	€ 43,00	€ 52,00	€ 38,00	€ 52,00	€ 52,00	€ 70,00
12	€ 160,00	€ 41,00	€ 55,00	€ 65,00	€ 48,00	€ 65,00	€ 65,00	€ 92,00
18	Ogni Cassa Successiva Each Extra Case € 150,00	€ 56,00	€ 78,00	€ 85,00	€ 75,00	€ 90,00	€ 85,00	€ 110,00
24		€ 65,00	€ 86,00	€ 120,00	€ 105,00	€ 135,00	€ 120,00	€ 125,00
36		€ 95,00	€ 120,00	€ 135,00	€ 120,00	€ 160,00	€ 148,00	€ 145,00

IMBALLAGGIO E IVA COMPRESI / PACKAGING AND VAT INCLUDED

SERVIZIO CONTRASSEGNO - COSTO FISSO € 15,00 / PAYMENT ON RECEIPT—FIXED PRICE OF € 15,00